

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu daging. Kandungan gizi yang terdapat pada daging akan menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga daging termasuk salah satu bahan pangan yang mudah rusak. Daging yang memiliki kandungan gizi yang tinggi salah satunya yaitu daging ayam.

Kerusakan daging ayam disebabkan oleh adanya pertumbuhan mikroba yang berasal dari pencemaran lingkungan baik pada saat proses pemotongan ataupun selama pemasaran. Pertumbuhan dan aktivitas mikroba dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu penyimpanan, waktu, tersedianya oksigen, dan kadar air daging (Hajrawati dkk, 2016). Oleh karena itu, perlu dilakukan perlakuan khusus untuk menghambat pertumbuhan mikroba pada daging ayam, sehingga dapat memperpanjang umur simpan yaitu dengan cara menyimpannya pada suhu rendah.

Penanganan setelah pemotongan ternak salah satunya yaitu penyimpanan suhu dingin dan lama penyimpanan. Suhu dan lama penyimpanan akan mempengaruhi kualitas daging (Afrianti, 2008; Wowor dkk, 2014). Pendinginan pada suhu lemari es adalah salah satu cara yang paling banyak digunakan untuk mengawetkan serta memperpanjang umur simpan daging ayam. Pendinginan dapat menghambat pertumbuhan kuman, karena suhu dingin akan menurunkan energi kinetik semua molekul dalam sistem, sehingga akan menurunkan kecepatan reaksi kimia termasuk aktivitas metabolisme sel kuman. Meskipun demikian dalam pendinginan atau penyimpanan pada lemari es masih memungkinkan kuman tertentu dapat hidup (Pestariati, 2008; Jaelani dkk, 2014).

Menurut Winarno, (1993); Damayanti dkk, (2014) pendinginan merupakan penyimpanan bahan pangan di atas suhu pembekuan 2-10°C. Pendinginan pada lemari es pada umumnya biasanya menggunakan suhu 4-8°C. Penyimpanan daging pada suhu dingin akan memperpanjang daya tahan daging karena pada

suhu dingin aktivitas mikroorganisme dapat ditekan dan dihambat. Namun selain menyimpannya pada suhu rendah, daging ayam dapat ditambahkan bahan yang mengandung senyawa antibakteri.

Indonesia memiliki banyak tanaman yang berkhasiat obat. Bahan alami yang mengandung senyawa antibakteri salah satunya yaitu kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica val*) adalah salah satu jenis tanaman temu-temuan yang memiliki banyak manfaat termasuk antibakteri. Tanaman ini juga digunakan sebagai bahan pengobatan tradisional. Bagian kunyit yang banyak dimanfaatkan yaitu rimpangnya. Manfaat rimpang kunyit sebagai obat tradisional antara lain untuk obat gatal, kesemutan, gusi bengkak, luka, encok, sesak nafas, sakit perut, bisul, kudis, senyawa racun, dan sebagainya.

Senyawa aktif didalam rimpang kunyit mampu menghambat pertumbuhan jamur, virus, dan bakteri baik gram positif maupun gram negatif, seperti *E.coli* dan *Staphylococcus aureus*, karena didalam kunyit mengandung berbagai senyawa diantaranya yaitu kurkumin dan minyak atsiri.

Pada penelitian sebelumnya oleh Wowor dkk,(2014) Studi Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Perasan Jeruk Kasturi menunjukkan bahwa penyimpanan dalam suhu $-2^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$ daging broiler yang diberikan air perasan jeruk dapat mempertahankan nilai pH, kadar air, daya mengikat air, dan susut masak sampai dengan 12 hari. Selanjutnya penelitian oleh Lestari dkk,(2019) tentang Pengaruh perendaman daging sapi dalam larutan rimpang kunyit dengan kombinasi dan lama waktu penyimpanan terhadap total jumlah bakteri menunjukkan bahwa perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) antara kontrol dan perlakuan pada total jumlah koloni bakteri, yang menunjukkan bahwa larutan rimpang kunyit berpengaruh pada penurunan jumlah koloni bakteri.

Oleh karena uraian diatas penulis menggunakan ekstrak kunyit sebagai antibakteri pada potongan daging ayam selama penyimpanan suhu rendah.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana konsentrasi kunyit sebagai senyawa antibakteri dapat berpengaruh pada potongan daging ayam yang disimpan pada suhu rendah.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kunyit dan lama penyimpanan pada potongan daging ayam yang disimpan pada suhu rendah.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa konsentrasi kunyit dapat bersifat sebagai antibakteri pada potongan daging ayam sehingga dapat memperpanjang umur simpan daging ayam.